



# CUCINE A GAS E MISTE

ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

IT

# Per la Vostra sicurezza

Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e di chiunque vorrà utilizzare la Vostra nuova cucina. Per questo, Vi preghiamo di volerle leggere attentamente prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

## Installazione

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica, comprese le modifiche agli impianti domestici eventualmente necessarie, devono essere eseguiti solamente da personale qualificato.
- Questa apparecchiatura è pesante. Spostatela con cautela.
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Assicurate una buona circolazione dell'aria attorno all'apparecchiatura: fate controllare che le prese d'aria consentano un buon ricambio, o fate installare una cappa di aspirazione con scarico all'esterno. In caso di dubbio, chiedete consiglio al Vostro installatore.**
- **L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.**
- **Se utilizzate l'apparecchiatura intensamente e per un tempo prolungato, dovete rendere più efficace l'aerazione, per esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'aspiratore elettrico, se presente.**
- **Alimentate l'apparecchiatura con il tipo di gas indicato sull'apposita targhetta adesiva posta nelle immediate vicinanze del tubo di allacciamento del gas.**
- Evitate assolutamente l'installazione della apparecchiatura vicino a materiali infiammabili (tende, strofinacci, ecc.).
- L'apparecchiatura deve poggiare sul pavimento e non può essere posizionata su un piedistallo.
- Prima di aprire il coperchio, asciugatelo da eventuali tracce di liquidi.
- Prima di chiudere il coperchio, pulitelo accuratamente e lasciate raffreddare i fornelli e/o le piastre elettriche.
- Per facilitare l'accensione della fiamma dei fornelli, accendetela prima di posare il recipiente sulla griglia.
- Dopo aver acceso la fiamma, accertatevi che sia regolare. Prima di togliere le pentole dai fornelli, abbassate sempre la fiamma, o spegnetela.
- Evitate di posare sui fornelli o sulle piastre recipienti instabili o deformati: potrebbero rovesciarsi o far traboccare il loro contenuto, causando incidenti.
- Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.
- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.
- Quando mettete o togliete le pietanze nel forno, controllate che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo. In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura.
- AssicurateVi di aver inserito le griglie del forno nel modo corretto (consultate le relative istruzioni).
- Il forno a gas si riscalda con il movimento dell'aria. Per questo, evitate assolutamente di ostruire i fori alla base del forno. Evitate anche di rivestire il forno con fogli di alluminio.
- Apparecchiature dotate di cassetto: quando la cucina è in funzione, il cassetto situato sotto il forno si riscalda. Usatelo solo per riporvi recipienti resistenti al calore. Evitate assolutamente di riporvi materiali combustibili (carta, stracci, ecc.).
- Se collegate un elettrodomestico ad una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, controllate che il cavo non vada a toccare la porta del forno o la zona del piano di cottura.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione "SPENTO".

## Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.

## Durante l'uso

- È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.
- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.
- Le parti di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.**
- Il coperchio dell'apparecchiatura serve solamente a riparare il piano di cottura dalla polvere, quando è chiuso, o a raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.

## Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Fate particolare attenzione all'uso di prodotti di pulizia in spray: evitate sempre di dirigere lo spruzzo verso le resistenze o verso il bulbo del termostato.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- In caso di guasti, non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, contattate il Centro di Assistenza più vicino. L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

# Indice

## Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Guida alla lettura delle istruzioni	3
Come comportarsi al primo utilizzo	4
Il piano di cottura	4
Il forno a gas	6
Il forno elettrico normale	7
Contaminuti	7
Il forno elettrico a 6 funzioni	8
Consigli sull'uso del forno	9
Tabelle di cottura	10
Pulizia e manutenzione	13
Se qualcosa non funziona	15
Garanzia e Assistenza	15

## Per l'Installatore

Dati tecnici	16
Istruzioni per l'installatore	18
Collegamento gas	19
Adattamento a diversi tipi di gas	21
Inserimento tra mobili componibili	23
Collegamento elettrico	23

### COSTRUTTORE:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.  
Viale Bologna 298  
47100 FORLÌ (Italia)

## Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.



Informazioni sulla sicurezza



Istruzioni "passo dopo passo"



Consigli utili e suggerimenti



Informazioni legate all'ambiente




Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:

-73/23 e 90/683 (relative alla Bassa Tensione);  
-89/336 (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);  
-90/396 (relativa alle Apparecchiature a Gas)  
-93/68 (relativa alle Norme Generali)  
e successive modificazioni.

## Protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.

- Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

**Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.**

# Come comportarsi al primo utilizzo



Rimuovete tutti i materiali d'imballo dalla Vostra nuova cucina, comprese le etichette pubblicitarie e le eventuali pellicole protettive. Lavate gli accessori del forno prima di usarli per la prima volta.



Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

## Il forno



Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno **a vuoto** per eliminare fumo ed eventuali cattivi odori causati dall'isolamento termico e dai residui della fabbricazione.

1. Alzate il coperchio della cucina;
  2. Accendete il forno (secondo le istruzioni relative al Vostro modello), regolate la temperatura al massimo e fatelo riscaldare **a vuoto** per circa 45 minuti;
  3. Arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.
- Al termine, fate raffreddare il forno e pulitelo con un panno morbido, acqua calda e detergente delicato.

## Il piano di cottura

### I fornelli a gas

Sulle manopole dei fornelli a gas sono presenti i seguenti simboli:

- nessuna erogazione di gas
-  massima erogazione di gas
-  minima erogazione di gas

### Accensione dei fornelli

**i** Per ottenere più facilmente la fiamma, accendete il fornello prima di mettere un recipiente sulla griglia.

#### Accensione manuale

- Avvicinate una fiamma al fornello.
- Spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione".
- Controllate che la fiamma sia regolare e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.

#### Accensione automatica a pulsante

Se la Vostra cucina è dotata di accensione automatica dei fornelli:

- Premete il pulsante identificato da un piccola scintilla (⚡).
- Contemporaneamente, spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione". La fiamma si accenderà automaticamente.
- Controllate che la fiamma sia regolare e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.

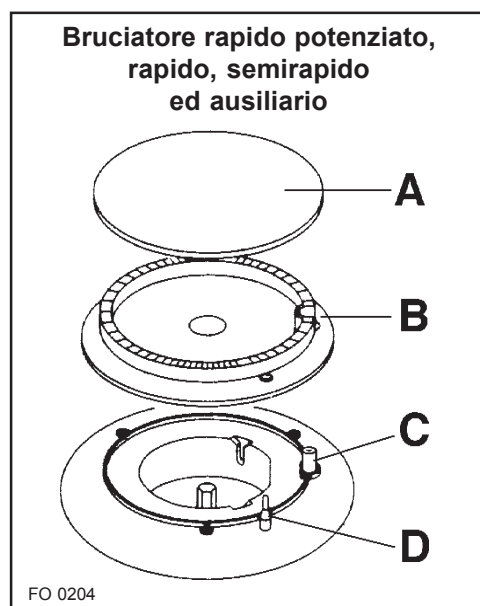


Fig. 1

- A - Cappellotto
- B - Spartifiamma
- C - Generatore di scintille (a seconda dei modelli)
- D - Termocoppia (a seconda dei modelli)

## Accensione automatica integrata

Se la Vostra cucina è dotata di accensione automatica integrata:


1. Spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione". La fiamma si accenderà automaticamente.
2. Controllate che la fiamma sia regolare e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.

### Modelli con termocoppia (Fig. 1 - lettera D):


Dopo aver acceso la fiamma, **tenete premuta la manopola per circa 5 secondi**; questo tempo è necessario per disattivare la valvola di sicurezza, che altrimenti fermerebbe l'erogazione del gas.


Se dopo alcuni tentativi la fiamma non si accende, controllate che il "cappellotto" (indicato nella figura 1 con la lettera **A**) e lo "spartifiamma" (lettera **B**) siano nella corretta posizione.

Per spegnere la fiamma, ruotate la manopola in senso orario fino al simbolo ●.

 **Prima di togliere i recipienti dai fornelli, abbassate sempre la fiamma o spegnetela.**


## Bruciatore tripla corona (ultra-rapido)

 Se la vostra cucina è dotata di bruciatore "tripla corona" (vedi Fig. 1-a), accendete il bruciatore prima di mettere le pentole sul fuoco.


 Se dopo alcuni tentativi la fiamma non si accende, controllate che il "cappellotto" e lo "spartifiamma" siano posizionati correttamente (come indicato nella figura 1-a).


### Per un corretto uso dei fornelli a gas

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti a fondo piatto e di dimensioni adatte ai fornelli (Fig. 2), come evidenziato nella tabella a lato.

 L'utilizzo di recipienti con fondo spesso Vi consentirà di ottenere una distribuzione uniforme del calore. Se desiderate usare pentole o casseruola con fondo sottile, Vi consigliamo di mescolare o girare spesso le pietanze.

Appena un liquido inizia a bollire, abbassate la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

 **Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.**

 L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, può bruciare. Pertanto, si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. È da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Bruciatore ultra-rapido (tripla corona)

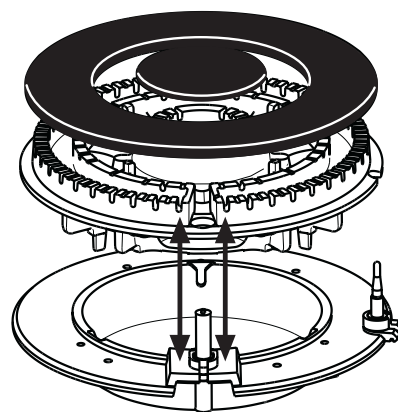


Fig. 1 - a

Bruciatore	diametro minimo	diametro massimo
Tripla corona (ultra-rapido)	160 mm	260 mm
Grande (rapido potenziato-rapido)	160 mm	260 mm
Medio (semirapido)	120 mm	220 mm
Piccolo (ausiliario)	80 mm	160 mm

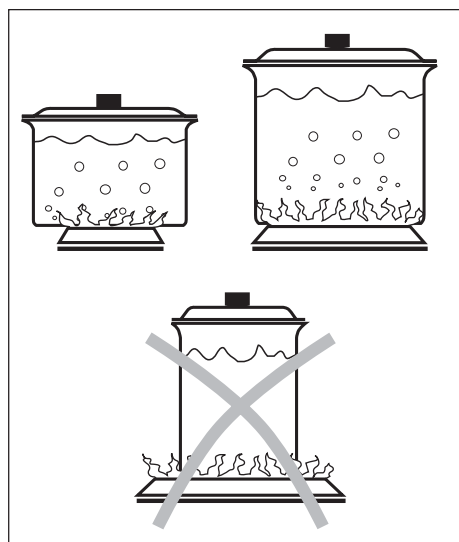


Fig. 2

# Il forno a gas



Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.



## Accensione del forno a gas

### Accensione manuale

1. Aprite la porta del forno;
2. Avvicinate una fiamma al foro presente sul fondo del forno, come indicato nella figura 3.
3. Premete e ruotate in senso antiorario la manopola del forno (a seconda dei modelli: Fig. 4-a,b) sino alla posizione di massima temperatura.
4. Ad accensione avvenuta tenete la manopola forno premuta per **10-15 secondi** circa: questo tempo è necessario per disattivare la valvola di sicurezza, che altrimenti fermerebbe l'erogazione del gas.

### Accensione automatica

Se la Vostra cucina è dotata di accensione automatica del forno:

- Aprite la porta del forno.

#### Modelli con accensione a pulsante:

- Premete e ruotate in senso antiorario la manopola del forno (Fig. 4-a) sino alla posizione di massima temperatura. Contemporaneamente, premete il pulsante identificato da una piccola scintilla (⚡). La fiamma si accenderà automaticamente.

#### Modelli con accensione integrata:

- Premete e ruotate in senso antiorario la manopola del forno (Fig. 4-b) sino alla posizione di massima temperatura. La fiamma si accenderà automaticamente.

**Ad accensione avvenuta tenete la manopola forno premuta per 10-15 secondi circa.**

Se al primo tentativo il forno non rimane acceso ripetete l'operazione dopo aver lasciato aperta la porta del forno per almeno 1 minuto.

Ad accensione avvenuta regolate la fiamma secondo la necessità.



Se la fiamma si spegne accidentalmente, riportate la manopola in posizione "spento" (simbolo "●") ed attendete almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

## Il grill elettrico

Il forno è dotato anche di un grill elettrico, che emette un intenso calore solo dall'alto.

Per accendere il grill, ruotate la manopola del forno sul simbolo ☼. La spia rossa sul pannello comandi si accenderà per segnalare il funzionamento del grill.



**Durante l'uso del forno a gas o del grill elettrico, tenete sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura (se presente) per evitare surriscaldamenti.**

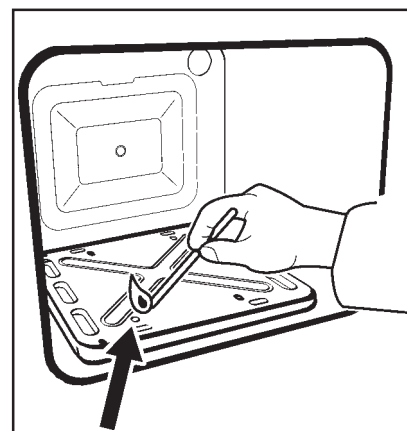


Fig. 3

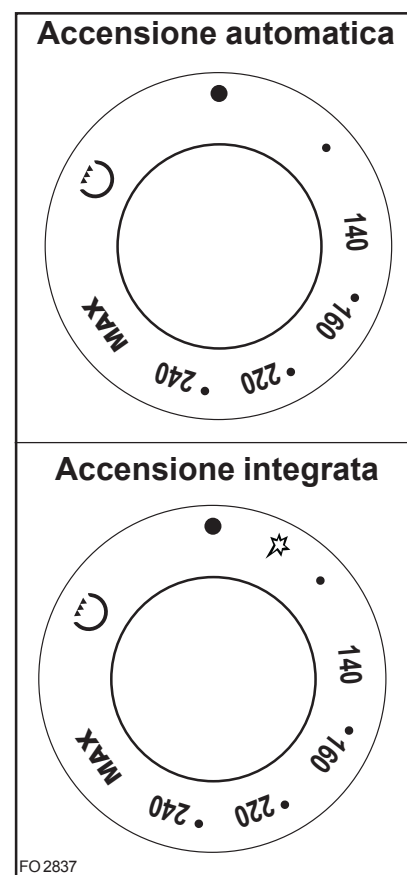


Fig. 4-a

Fig. 4-b

FO 2837

## Tasto di accensione luce forno ☼ ! !

Consente di accendere la luce all'interno del forno.

# Il forno elettrico normale



**Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.**

## La manopola del forno elettrico

Sulla manopola del forno elettrico normale (Fig. 5) sono presenti i seguenti simboli:



Forno spento



Illuminazione del forno

**MIN-MAX** Regolazione della temperatura del forno




Elemento riscaldante inferiore



Elemento riscaldante superiore





Grill elettrico

Ruotando la manopola sul simbolo  si accenderà la luce del forno, senza che questo si riscaldi.


Per eseguire una cottura, ruotate la manopola fino alla temperatura desiderata. Potete regolare la temperatura da un minimo di circa 70 °C (posizione "min") ad un massimo di circa 230 °C (posizione "MAX").



Durante la cottura, la spia del termostato sul pannello comandi si accenderà e si spegnerà periodicamente. Questo è dovuto all'azione del termostato del forno, che consente di mantenere costante la temperatura.

Se desiderate più calore dal basso o dall'alto, ruotate la manopola in corrispondenza del simbolo  (calore solo dal basso) o  (calore solo dall'alto).

Durante l'uso di queste funzioni di cottura la temperatura non sarà mai superiore a 200°C (180°C nel caso della funzione "calore dall'alto").

Se desiderate usare il grill, ruotate la manopola del forno sul simbolo .



**Durante l'uso del forno elettrico, tenete sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura per evitare surriscaldamenti.**

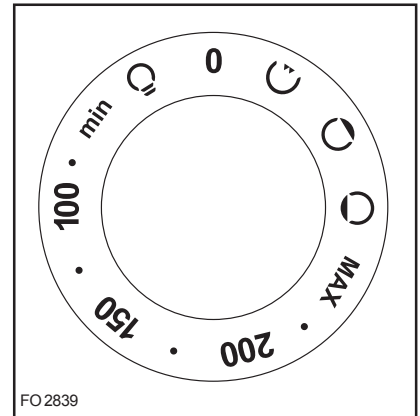


Fig. 5

FO 2839

## Contaminuti

Il contaminuti ha semplicemente la funzione di avvisarvi con un segnale acustico allo scadere del tempo impostato.

**Non ha alcuna influenza sul funzionamento del forno.**

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. Fate compiere alla manopola del contaminuti (Fig. 6) un giro completo in senso orario, poi ruotatela in senso antiorario fino al tempo desiderato.

Trascorso il tempo impostato, il contaminuti emette un segnale acustico che si spegne automaticamente dopo un breve tempo.

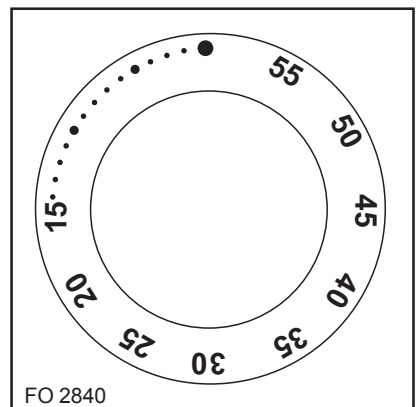


Fig. 6

FO 2840

# Il forno elettrico a 6 funzioni









Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

## La manopola del selettore

Il forno elettrico a 6 funzioni Vi consente di scegliere il tipo di cottura più adatto alle Vostre pietanze.


Per impostare la funzione di cottura desiderata, usate la manopola del selettore (Fig. 7). I simboli sulla manopola del selettore indicano le diverse funzioni disponibili.

-  Cottura tradizionale
-  Cottura ventilata
-  Cottura con grill elettrico semplice
-  Cottura con grill elettrico doppio
-  Cottura con funzione pizza
-  Calore solo dal basso


## La manopola del termostato

Dopo aver scelto la funzione di cottura, regolate la temperatura del forno ruotando la manopola del termostato (Fig. 8) sul livello desiderato. Potete regolare la temperatura da un minimo di circa 50 °C ad un massimo di circa 230 °C (posizione "MAX").




## Cottura tradizionale

Ruotate il selettore sul simbolo  e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.


In questo modo il calore proviene sia dall'alto che dal basso, e la pietanza viene cucinata in modo uniforme.

Se la cottura ha bisogno di più calore dal basso, ruotate la manopola del selettore sul simbolo .


## Cottura al grill

Ruotate il selettore sul simbolo  (grill semplice) o sul simbolo  (grill doppio) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. Regolando il selettore sulla posizione  (grill doppio) si ottiene il massimo del calore disponibile per la grigliatura delle vostre pietanze.

## Cottura ventilata

Ruotate il selettore sul simbolo  e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. In questo tipo di cottura, l'aria calda all'interno del forno viene fatta circolare da una ventola. Potrete così cuocere più pietanze contemporaneamente, sistemandole su diversi ripiani (vedi "Tabelle di cottura").

## Cottura con funzione pizza

Ruotate il selettore sul simbolo  e regolate il termostato sulla temperatura desiderata. La cottura ottenuta con la funzione pizza avviene grazie al funzionamento della resistenza inferiore, del grill e della ventola. Tale funzione è particolarmente indicata per cucinare pizze e focacce. Per una migliore cottura, si consiglia di posizionare le griglie del forno nelle prima o seconda guida dal basso, a seconda dello spessore della pietanza.

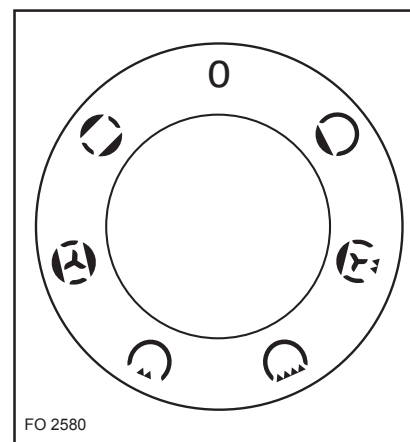


Fig. 7

FO 2580

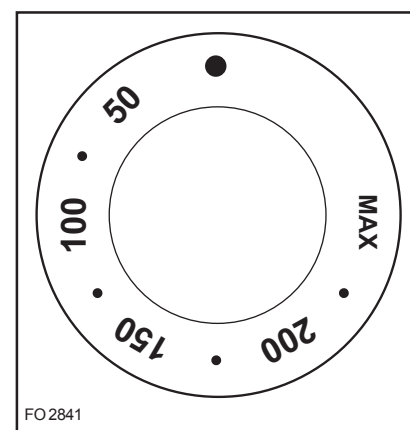


Fig. 8

FO 2841

## Spia del termostato (°C)

Durante la cottura, la spia del termostato si accenderà e si spegnerà periodicamente. Questo è dovuto all'azione del termostato del forno, che consente di mantenere costante la temperatura.



**Durante l'uso del forno elettrico, tenete sempre aperto il coperchio dell'apparecchiatura per evitare surriscaldamenti.**

# Consigli sull'uso del forno

- **Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno né ricopritelo con pellicole di alluminio mentre state cuocendo**, perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura. Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.

## Per la cottura al grill


Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia. Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua**.

## Per la cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia**. In questo secondo caso, **versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia**. La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo. Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150°C e 175°C), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200°C e 220°C per tempi brevi.

## Per la cottura di dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150°C a 200°C. Prima di iniziare la cottura di un dolce, fate sempre riscaldare il forno per almeno 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, tenete sempre chiusa la porta del forno.

-  Se desiderate cuocere due pietanze allo stesso tempo (vedi tabelle di cottura), vi consigliamo di selezionare la funzione di cottura ventilata e di utilizzare la prima e la terza guida dal basso (vedi Fig. 10). Se invece usate il forno per una sola cottura, scegliete le guide più basse, in modo da ottenere migliori risultati.

## Accessori del forno

L'apparecchiatura viene fornita con i seguenti accessori per il forno:



- griglie (una o due, a seconda del modello) in acciaio per il forno;
- una leccarda (vassoio in metallo smaltato con i bordi rialzati);
- una teglia per dolci in alluminio (a seconda dei modelli);

La griglia e la leccarda descritte in Fig. 9-a vanno posizionate all'interno del forno su livelli separati.

Alcuni modelli sono dotati di una speciale griglia fornita di guide (Fig. 9-b, lettera "B"). In questo caso, la leccarda (Fig. 9-b, lettera "A") va inserita nelle guide sotto la griglia, quando si desidera cuocere una pietanza direttamente sulla griglia. Se invece si desidera usare la leccarda come recipiente di cottura, questa va posizionata sopra la griglia, come evidenziato nel particolare della Fig. 9-b.

## Come scegliere il recipiente adatto

- A) I recipienti in alluminio, in terracotta o in pirex riducono la brunitura sotto le Vostre pietanze. Per questo sono consigliabili per la cottura di dolci lievitati o di arrostiti.
- B) I recipienti in ghisa smaltata, in porcellana resistente al calore, oppure i recipienti con superficie antiaderente e colorati all'esterno, aumentano la brunitura sotto le Vostre pietanze, e sono perciò consigliabili per la cottura di pizze, di crostate, e in genere di tutti quei piatti che devono richiedere una doratura uniforme sia sopra che sotto.

Se notate che ...	allora potete ...
il fondo della pietanza è troppo chiaro o poco cotto e la superficie è troppo scura 	scegliere un recipiente del tipo <b>B</b> oppure spostare il livello del recipiente verso il basso
il fondo della pietanza è troppo cotto o troppo scuro e la superficie è troppo chiara 	scegliere un recipiente del tipo <b>A</b> oppure spostare il livello del recipiente verso l'alto

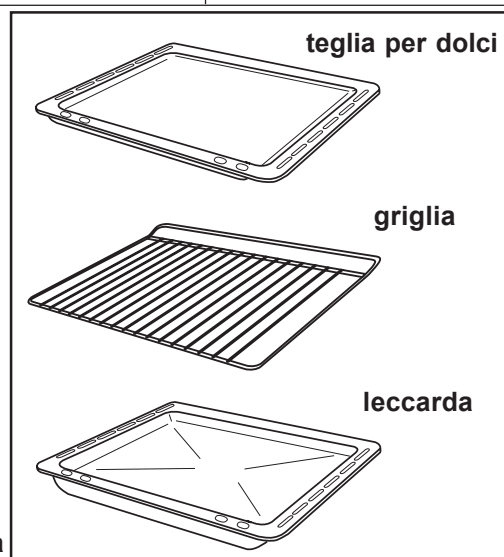


Fig. 9-a

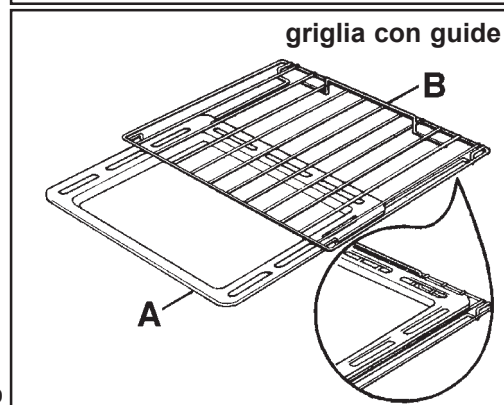


Fig. 9-b





Fate attenzione ad inserire e ad estrarre la griglia e la leccarda dal forno per non danneggiare le parti smaltate del forno.

# Tabelle di cottura

**i** I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

## Forno a gas

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura con forno a gas		Durata di cottura  minuti	NOTE
		Livello 	temperatura °C		
500	<b>DOLCI</b>				
	Con impasto sbattuto	2	175	30 ~ 45	} in stampo (sulla griglia)
	Pasta frolla, fondo torta	3	175	20 ~ 35	
	Torta di ricotta	2	175	35 ~ 50	
	Torta di mele	2	175	35 ~ 50	} in teglia (sulla griglia)
	Strudel	2	175	60 ~ 80	
	Crostata	2	175	30 ~ 45	
	Ciambella	2	175	45 ~ 60	} in stampo (sulla griglia)
	Pan di Spagna	2	175	40 ~ 55	
	Dolce in cassetta	2	175	50 ~ 70	
	Piccoli dolci				} in teglia per pasticceria (sulla griglia)
	(con impasto sbattuto)	2	175	20 ~ 35	
	Biscotti (pasta frolla)	3	175	15 ~ 20	
	Focacce	3	175	25 ~ 40	
	Bignè, choux	3	200	20 ~ 35	
500	<b>PANE e PIZZA</b>				
	Pane bianco	2	200	45 ~ 60	} in cassetta (sulla griglia)
	Panini	3	175	20 ~ 35	
250	Pizza	2	220	15 ~ 25	
500	<b>SFORMATI</b>				
	Di verdura	2	200	30 ~ 45	} in teglia (sulla griglia)
	Quiche	2	200	45 ~ 60	
	Lasagne	2	200	40 ~ 60	
1000	<b>CARNE</b>				
	Arrosti di manzo	2	175	60 ~ 75	} in teglia (sulla griglia)
	Arrosti di maiale	2	175	100 ~ 130	
	Arrosti di vitello	2	175	90 ~ 110	
	Agnello (coscia)	2	175	110 ~ 130	
	Pollo (intero)	2	200	90 ~ 120	
	Anatra (intera)	2	175	120 ~ 150	
	Coniglio (a pezzi)	2	175	120 ~ 150	
	Lepre	2	175	150 ~ 180	
	Polpettone/Sformato	2	175	40 ~ 60	
1200	<b>PESCI</b>				
	Trote -Dentici (interi)	2	200	30 ~ 45	} in teglia (sulla griglia)
1500	Tonno - Salmone (in tranci)	2	200	20 ~ 40	

### NOTE:

Per la cottura dei dolci, vi consigliamo di posizionare gli stampi o le teglie al centro della griglia.

Terminata la cottura, spegnete il forno e attendete 5 minuti prima di estrarre dal forno la vostra pietanza.

Per la pasticceria, i biscotti, i bignè e le focacce, vi consigliamo di utilizzare una teglia in alluminio.

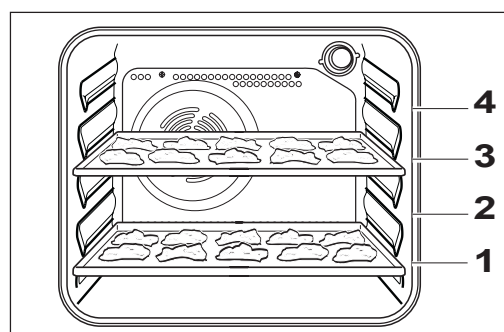





Fig. 10

**i** I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

## Forno elettrico normale e a 6 funzioni


### Cottura tradizionale e ventilata

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata di cottura  minuti	NOTE
		Livello 	tempe- ratura °C	Livello 	tempe- ratura °C		
	<b>DOLCI</b>						
	Con impasto sbattuto	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	} in stampo
	Pasta frolla, fondo torta	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Crostata	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	in cassetta
	Pan di Spagna	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	in stampo
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Dolce in cassetta	1	170	2	160	50 ~ 60	in cassetta
	Piccoli dolci						
	(con impasto sbattuto)	2	175	2 (1e3)*	160	25 ~ 35	} in teglia per pasticceria
	Biscotti (pasta frolla)	2	160	2 (1e3)*	150	20 ~ 30	
	Meringhe	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	Focacce	2	190	2 (1e3)*	180	12 ~ 20	
	Bignè, choux	2	200	2 (1e3)*	190	15 ~ 25	
	<b>PANE e PIZZA</b>						
1000	Pane bianco	1	190	2	180	40 ~ 60	1 o 2 filoni
500	Pane di segala	1	190	1	180	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	6 o 8 panini
250	Pizza	1	210	2 (1e3)*	190	15 ~ 30	su leccarda
	<b>SFORMATI</b>						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	} in stampo
	Di verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	1	200	2 (1e3)*	180	35 ~ 45	
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	
	<b>CARNE</b>						
1000	Arrosto manzo	2	190	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	180	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	190	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef (al sangue)	2	210	2	200	50 ~ 60	Cotto su griglia
"	" (medio)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (ben cotto)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Spalla di maiale	2	180	2	170	120 ~ 150	Con cotica
1200	Agnello	2	190	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	190	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	180	2	160	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	190	2	175	60 ~ 80	A pezzi
1200	Stinco di maiale	2	180	2	160	100 ~ 120	2 stinchi
1500	Lepre	2	190	2	175	150 ~ 200	A pezzi
800	Fagiano	2	190	2	175	90 ~ 120	Intero
-	Polpettone	2	180	2	160	40 ~ 60	in cassetta
	<b>PESCI</b>						
1200	Trote - Dentici	2	190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 pesci interi
1500	Tonno - Salmone	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 tranci


(\*) Nel caso di cottura ventilata su più ripiani, è preferibile usare i livelli indicati tra parentesi.

**i** I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.

## Cottura al grill ☺ - ☺

ALIMENTI	Quantità		Cottura al grill		Durata cottura minuti ⌚	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello 	temperatura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Filetti di manzo	4	800	3	max	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	max	10-12	6-8
Pollo a metà	2	1000	3	max	30-35	25-30
Petto di pollo	4	400	3	max	12-15	12-14
Braciole di maiale	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6-9	600	3	max	10-15	8-10
Salsicce	8	—	3	max	12-15	10-12
Spiedini	4	—	3	max	10-15	10-12
Pesce, filetti (sogliole)	4	400	3	max	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	—	3	max	5-7	—
Pane bianco da toast	4-6	—	3	max	2-4	2-3

## Cottura con la funzione Pizza ☺

PESO IN GR.	ALIMENTI	Funzione "Pizza"		Durata di cottura ⌚ minuti	NOTE
		Livello 	temperatura °C		
700	Pizza	1	200	15 ~ 25	su leccarda
500	Pizzette	1	200	10 ~ 20	in stampi o griglia
500	Focaccia	1	200	15 ~ 25	in stampo

# Pulizia e manutenzione



Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.

## Il piano di cottura

Lavate le griglie smaltate con acqua e detersivo per stoviglie. Potete lavarle anche nella lavastoviglie.

Togliete i cappellotti e gli spartifiamma e lavateli accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie. Asciugateli bene prima di rimetterli a posto e controllate che siano collocati nella corretta posizione.

Rimuovete prima possibile tutte le tracce di salsa, sugo, zucchero bruciato, usando uno strofinaccio umido, perché i condimenti e le sostanze zuccherine possono far perdere brillantezza allo smalto.

Non utilizzate pagliette o coltelli per togliere le incrostazioni. Evitate sempre l'uso di prodotti abrasivi. Nei modelli dotati di accensione automatica dei fornelli, questa funzione è assicurata dalla presenza di una "candeletta" in ceramica ed un elettrodo in metallo (vedi Fig. 1 - lettera C). Procedete periodicamente ad una accurata pulizia di queste parti del piano.

Inoltre, per evitare difficoltà di accensione, controllate che i fori della corona spartifiamma non siano otturati.

## Il forno

Per la pulizia giornaliera utilizzate acqua calda e detersivo delicato o uno dei tanti prodotti esistenti in commercio. Non utilizzate pagliette o coltelli per togliere le incrostazioni. Evitate sempre l'uso di prodotti abrasivi.

Se utilizzate prodotti spray, non dirigete lo spruzzo sulle parti in acciaio inossidabile, perché potreste danneggiarle. Pulire gli accessori del forno (griglia, leccarda, ecc.) con acqua calda e detersivo. Pulite la porta forno solo con acqua calda, evitate l'uso di panni ruvidi o sostanze abrasive.



**Evitate di usare fogli di alluminio per coprire le pareti o il fondo del forno allo scopo di raccogliere gli spruzzi di grasso.**

**Questo comportamento può causare un accumulo di calore e quindi danneggiare lo smalto.**

## Pulizia della porta forno

Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

 Procedete in questo modo:

1. aprite completamente la porta;
2. individuate le due cerniere che sostengono la porta (Fig. 11);
3. alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (Fig. 12);
4. afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE (Fig. 13);
5. sganciate le due cerniere, estraendole dalla loro sede e liberando così la porta del forno (Fig. 13);
6. appoggiate la porta del forno su un piano stabile.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

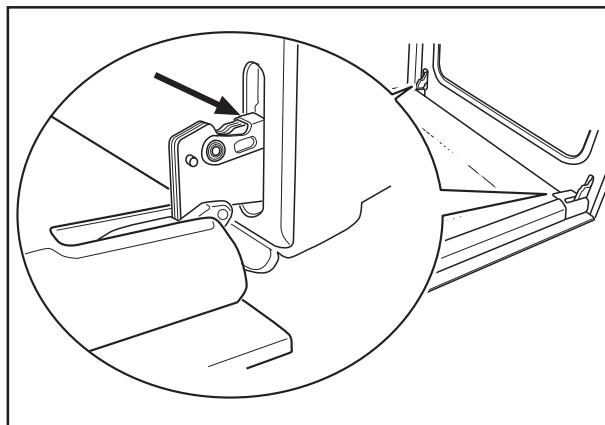


Fig. 11

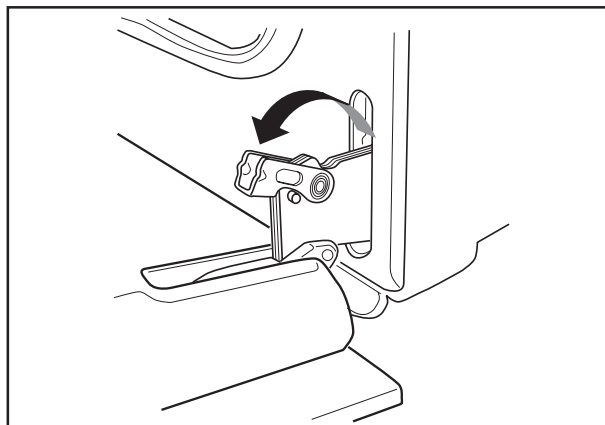


Fig. 12

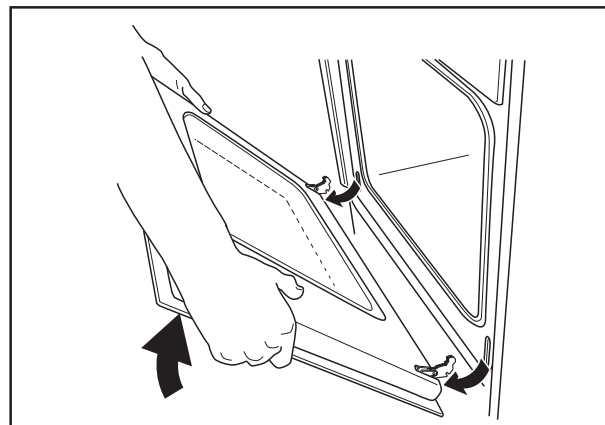


Fig. 13



**Modelli in estetica inox o alluminio:** È consigliabile pulire la porta del forno e il pannello dei comandi in acciaio inox o alluminio. solo con una spugna umida, ed asciugarla accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido. Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare le superfici.

## Sostituzione della lampada del forno

1. Disinserite l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
2. Svitare la protezione in vetro della lampada (Fig. 14).
3. Svitare la lampada bruciata e sostituirla con una nuova lampada adatta per **alte temperature (300 °C)** con queste caratteristiche: tensione 230 V (50 Hz), potenza 15 W, attacco E14.
4. Rimontare la protezione in vetro e allacciare l'apparecchiatura alla rete elettrica.

## Pulizia del coperchio

Per la pulizia dei coperchi in lamiera smaltata, usate un panno morbido, acqua calda e detersivo delicato.

Per una migliore pulizia, i coperchi in cristallo sono estraibili.

Sfilare il coperchio come indicato nella Fig. 15 (vedi Fig. 16 solo per i modelli PPX 665 AMS - PPW 665 AMS - PXA 660 AMS).

Il coperchio in cristallo può essere regolato per chiudersi con maggior o minore dolcezza, secondo le esigenze. Per la regolazione, usate un cacciavite a croce per avvitare od allentare la vite di regolazione indicata nella Fig. 17.

Pulite il coperchio di cristallo solo con acqua calda. Controllate che sia perfettamente asciutto prima di rimontarlo.



**ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può scheggiarsi, se viene eccessivamente riscaldato. AccertateVi che tutti i fornelli siano spenti prima di chiuderlo.**

## Controlli periodici

Fate controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e fatelo sostituire da personale qualificato appena presenta qualche anomalia. Vi consigliamo di sostituirlo prima della scadenza del periodo di validità indicato sul tubo di collegamento.

Fate lubrificare periodicamente i rubinetti di regolazione del gas da personale qualificato.

Se notate anomalie nel funzionamento è opportuno far controllare la cucina da personale qualificato.

## Regolazione calamita ribaltina

In caso di scarsa tenuta della chiusura della ribaltina, si consiglia di regolare la lunghezza della calamita ruotandola in senso antiorario (calamita verso l'esterno) per aumentare la tenuta della chiusura del vano cassetto e in senso orario (calamita verso l'interno) per ottenere l'effetto contrario (Fig. 18).

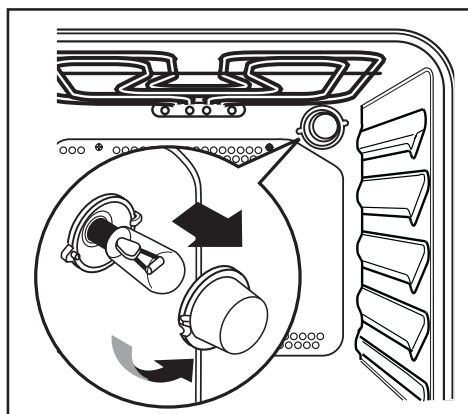


Fig. 14

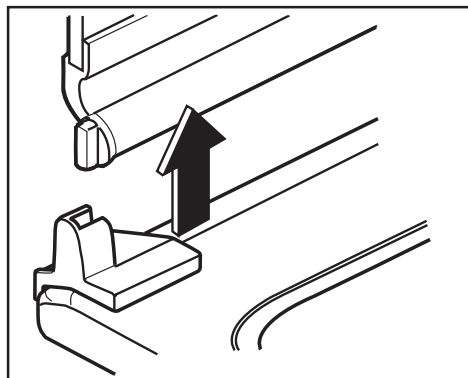


Fig. 15

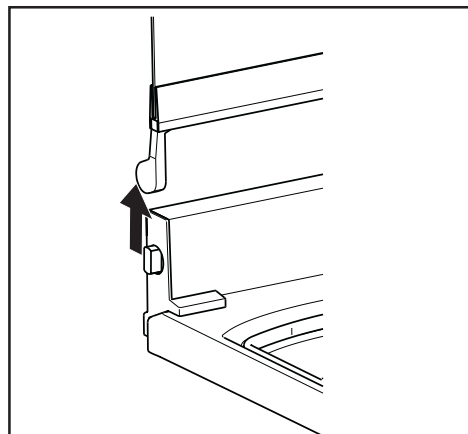


Fig. 16

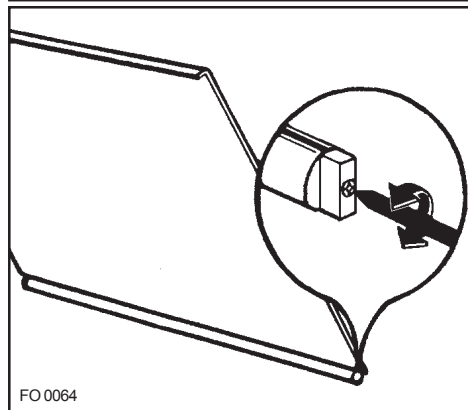


Fig. 17

FO 0064

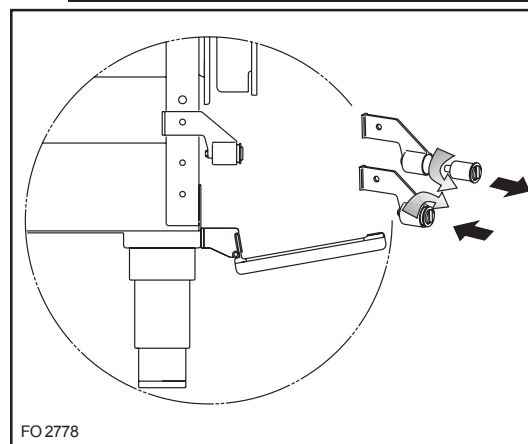


Fig. 18

FO 2778

# Se qualcosa non funziona

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Portate a termine i seguenti controlli prima di rivolgerVi ad un centro di Assistenza autorizzato.

Problema	Soluzione
La fiamma non è regolare o tende a spegnersi.	Controllate che: <ul style="list-style-type: none"><li>— i fori degli spartifiamma dei bruciatori non siano ostruiti;</li><li>— il regolatore di pressione sia funzionante;</li><li>— nel caso di gas proveniente da una bombola, che la stessa contenga ancora del gas;</li><li>— il rubinetto della bombola sia completamente aperto.</li></ul>
Si avverte odore di gas nella stanza.	Controllate che: <ul style="list-style-type: none"><li>— un rubinetto non sia rimasto aperto;</li><li>— il tubo di alimentazione del gas sia ben posizionato e in buono stato; ricordatevi di sostituirlo prima della scadenza del periodo di validità indicato sul tubo di collegamento.</li></ul> <b>Evitate assolutamente di cercare fughe di gas con un fiammifero!</b> <b>Se avete dubbi, chiudete il rubinetto generale del gas e rivolgeteVi ad un centro di Assistenza autorizzato.</b>
Il forno non scalda.	— Assicuratevi che la manopola del forno sia in posizione di funzionamento.
I tempi di cottura sono troppo lunghi.	— Controllate che la temperatura impostata sia quella più adatta all'alimento da cuocere.
Il forno emette fumo.	— Vi consigliamo di pulirlo dopo ogni uso. Durante la cottura della carne si formano degli spruzzi di grasso che, possono causare fumo e cattivo odore alla cottura successiva, se non vengono immediatamente puliti.
La luce del forno non funziona.	— La lampada del forno può essere bruciata. Per la sua sostituzione seguite le indicazioni fornite in questo libretto.

## Garanzia e Assistenza

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nei documenti che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

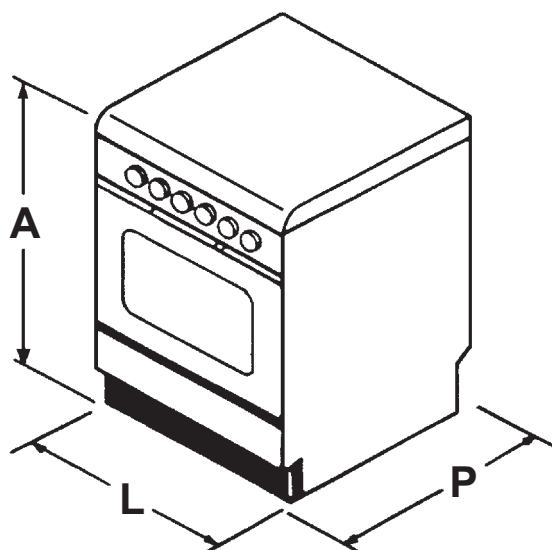
Conservi con cura, insieme ai documenti di garanzia, la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui è avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il **Servizio di Assistenza Tecnica Electrolux**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando i documenti di garanzia oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**ELECTROLUX SERVICE**».

# Dati tecnici

## Dimensioni delle apparecchiature



Tipo	Altezza	Larghezza	Profondità
1	850 mm	600 mm	500 mm
2	850 mm	600 mm	600 mm

## Categoria

Modelli con bruciatore tripla corona e modelli senza termocoppie sui bruciatori del piano

II2H3+

Modelli con termocoppie sui bruciatori del piano (esclusi i modelli con bruciatore tripla corona)

III1a2H3+

### Apparecchio di classe 1 e classe 2 - sottoclasse 1

Apparecchiatura tarata per: vedere indicazione riportata sulla targhetta di taratura collocata sulla parte posteriore dell'apparecchiatura

## Potenza elementi riscaldanti - Forno elettrico:

Elemento riscaldante superiore	800 W
Elemento riscaldante inferiore	1000 W
Elementi riscaldanti superiori-inferiori	1800 W
Elemento riscaldante Grill semplice	1650 W
Elemento riscaldante Grill doppio	2450 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore forno	30 W

## Potenza elementi riscaldanti - Forno gas:

Elemento riscaldante Grill	1650 W
Lampada forno	15 W

Tensione di alimentazione (50 Hz) 230 V

**Potenza massima:** riportata sulla targhetta matricola, accessibile aprendo la porta del forno.

# Caratteristiche dei bruciatori

## Bruciatori del piano di lavoro

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE mbar
					m³/h	g/h	
<b>GAS NATURALE</b> (Metano)	Tripla corona	146	4,0	1,20	0,381	-	20
	Rapido potenziato	121	3,2	0,65	0,305	-	
	Rapido	119	3,0	0,65	0,286	-	
	Semirapido	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Ausiliario	70	1,0	0,33	0,095	-	
<b>GAS LIQUIDO</b> (But./Prop.)	Tripla corona	98	4,0	1,20	-	290	28-30/37
	Rapido potenziato	88	3,2	0,65	-	232	
	Rapido	86	2,8	0,65	-	203	
	Semirapido	71	2,0	0,45	-	145	
	Ausiliario	50	1,0	0,33	-	72	
<b>GAS MANUFAT- TURATO</b> (Città) *	Rapido potenziato	290	3,2	0,65	0,725	-	8
	Rapido	282	3,0	0,65	0,680	-	
	Semirapido	210	2,0	0,45	0,453	-	
	Ausiliario	142	1,0	0,33	0,227	-	

## Bruciatori del forno

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE mbar
					m³/h	g/h	
<b>GAS NATURALE</b> (Metano)	Forno	114	2,7	1,1	0,257	-	20
<b>GAS LIQUIDO</b> (But./Prop.)	Forno	83	2,7	1,1	-	196	28-30/37
<b>GAS MANUFAT- TURATO</b> (Città) *	Forno	220	2,7	1,1	0,612	-	8

(\*) solo per apparecchiature di categoria III1a2H3+ (vedi paragrafo "dati Tecnici")

## Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass in 1/100mm
Ausiliario	28
Semi-rapido	32
Rapido potenziato - Rapido	40
Tripla corona	56
Forno	55

# Istruzioni per l'installatore



Le seguenti istruzioni relative all'installazione ed alla regolazione devono essere eseguite da personale qualificato.

L'apparecchio deve essere installato in modo corretto in conformità con le norme e le leggi in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.

La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da una installazione non conforme alle norme vigenti.

## Locale di installazione



**Attenzione** - Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme in vigore.

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas. (L'installatore deve seguire le norme UNI-CIG 7129 e 7131). L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (Fig. 19). Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm<sup>2</sup> per le apparecchiature dotate di termocoppia o 200 cm<sup>2</sup> per le apparecchiature non dotate di termocoppia (possono essere realizzate una o più aperture).

Queste aperture (o apertura) devono essere costruite in modo da non venire ostruite sia dall'interno che dall'esterno e preferibilmente posizionate vicino al pavimento al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.

Nel caso queste aperture non siano fattibili nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purché questo locale non sia una camera da letto o ambiente pericoloso, e che sia ventilato come richiesto dalle norme UNI-CIG 7129.

## Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 20).

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria (UNI-CIG 7129) (Fig. 20).

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

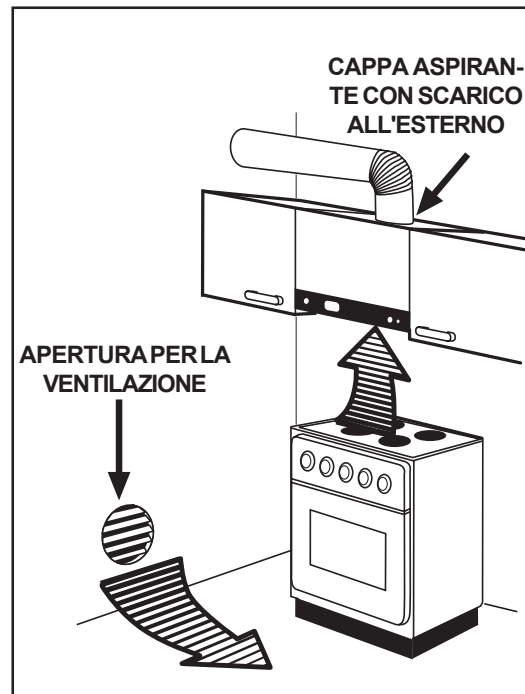


Fig. 19

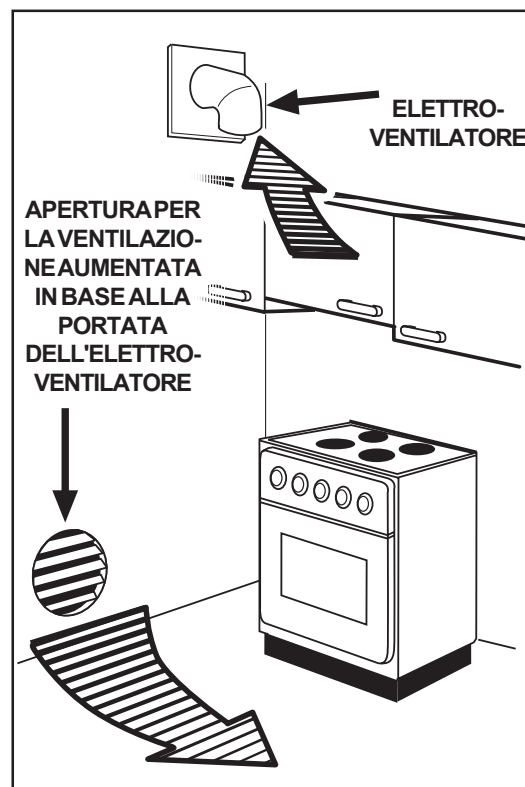


Fig. 20

## Posizionamento

L'apparecchiatura è stata progettata per essere accostata a mobili le cui pareti non superino in altezza il piano di lavoro.

## Livellamento

Alcune cucine sono provviste di piedini regolabili già montati sugli angoli posteriori e anteriori dello zoccolo. Agendo sui piedini (Fig. 21) è possibile una regolazione dell'apparecchiatura in altezza, per un preciso livellamento con gli altri piani e per una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti nei tegami e nelle pentole.

## Montaggio dei piedini

Alcuni modelli sono forniti di piedi regolabili in altezza. Prima di installare la cucina, è necessario montare i piedi forniti in dotazione.

1. Rimuovete il coperchio, le griglie del piano di cottura, i cappellotti e gli spartifiamma dei bruciatori.
2. Inclinate lentamente la cucina all'indietro, ed appoggiatela delicatamente sulla schiena (Fig. 22), facendo attenzione a non danneggiare la parte posteriore.
3. Regolate l'altezza dei piedini, svitandone la parte inferiore fino ad ottenere l'altezza desiderata (l'altezza è regolabile da 850 a 880 mm).
4. Inserite i piedini negli appositi supporti (indicati in Fig. 22).
5. Rimettete la cucina in posizione verticale. Rimettete a posto il coperchio, gli spartifiamma e i cappellotti dei bruciatori e le griglie del piano di cottura.
6. Se necessario, aggiustate il livellamento della cucina regolando la parte inferiore dei piedini, finché l'apparecchiatura è ben stabile sui quattro piedi.

Fig. 21

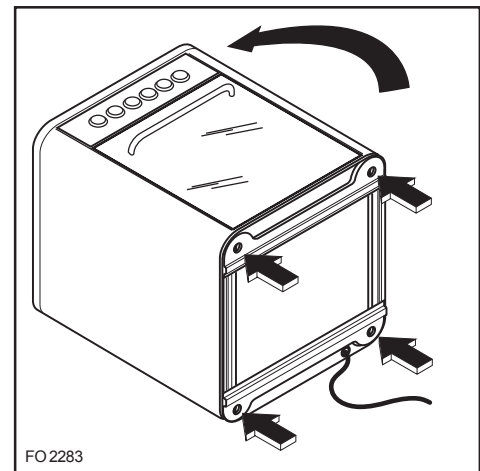
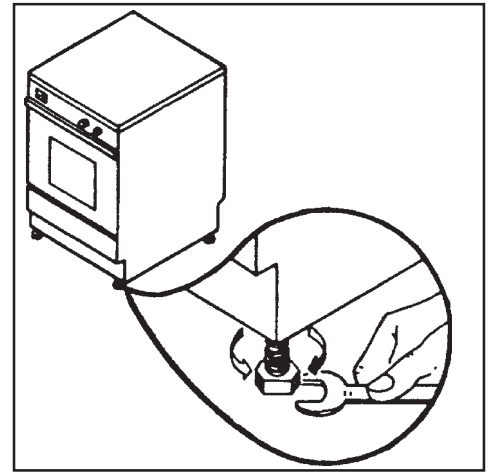


Fig. 22

# Collegamento gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 e 7131.

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova sul retro dell'apparecchiatura presso il tubo di collegamento. Accertatevi che il tipo di gas con cui sarà alimentata la cucina sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario eseguite tutte le operazioni secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Per il massimo rendimento e il minor consumo, assicuratevi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche bruciatori".

Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione. L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purché questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

## Allacciamento con tubo metallico rigido o flessibile

Per maggior sicurezza è consigliabile effettuare l'allacciamento all'impianto del gas con tubo metallico rigido o tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891), in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchiatura. Il raccordo di entrata del gas nelle apparecchiature è Gc 1/2.



Quando la cucina viene installata secondo la classe 2 sottoclasse 1 (cioè incassata) impiegare per l'allacciamento gas solamente tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI-CIG 9891.

## Allacciamento con tubo flessibile non metallico

Quando l'allacciamento è facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso, è possibile usare un tubo flessibile conforme alla norma UNI-CIG 7140.

- **Per l'uso con gas metano o gas città:** montate il portagomma tipo "A" indicato nella Fig. 23.
- **Per l'uso con gas liquido GPL :** montate il portagomma tipo "B".

In ogni caso, inserite la guarnizione "C" tra il portagomma e il tubo di alimentazione.

Il tubo flessibile deve essere fissato solidamente ai portagomma mediante fascette di sicurezza conformi alla norma UNI-CIG 7141.

Il tubo flessibile deve essere messo in opera nel rispetto delle seguenti condizioni:

- il tubo non deve raggiungere in nessun punto una temperatura maggiore di 30 °C a quella ambiente; qualora il tubo flessibile, per raggiungere il rubinetto, debba passare dietro la cucina, deve essere disposto come da Fig. 24;
- il tubo non deve essere più lungo di 1500 mm;
- il tubo non deve presentare strozzature;
- il tubo non deve essere soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione;
- il tubo non deve venire a contatto con corpi taglienti o spigoli vivi;
- il tubo deve essere facilmente ispezionabile allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione.

La verifica dello stato di conservazione del tubo flessibile consiste nel controllare che:

- non appaiano screpolature, tagli, tracce di bruciature sia alle estremità che lungo il percorso;
- il materiale non sia indurito ma mantenga la sua normale elasticità;
- le fascette di serraggio non siano arrugginite;
- non siano superati i termini di scadenza (5 anni).



**Se si verifica una o più delle anomalie sopra indicate, il tubo non va mai riparato ma sostituito.**

## Controllo della tenuta



Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. **Non utilizzate mai una fiamma per questo controllo.**

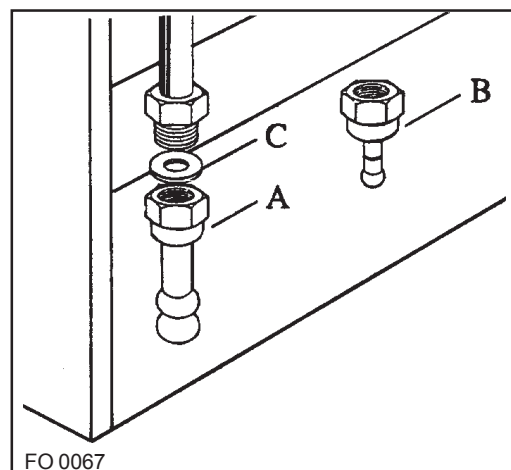


Fig. 23

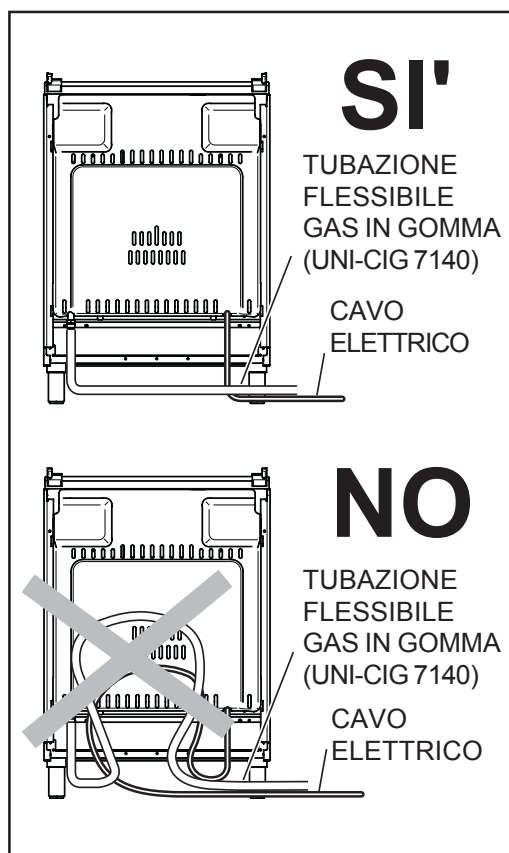


Fig. 24

# Adattamento a diversi tipi di gas

## Sostituzione portagomma

Se l'apparecchiatura è già stata installata usando un tubo flessibile non metallico, il portagomma usato per l'allacciamento deve essere sostituito secondo le indicazioni fornite nel paragrafo "Allacciamento con tubo flessibile non metallico".

## Sostituzione degli ugelli

(Solo per le apparecchiature di categoria III1a2H3+ - vedi "Dati tecnici")

**i** L'apparecchiatura non è provvista di ugelli per gas città. Qualora fosse necessario, richiedete al rivenditore o al più vicino centro di Assistenza Tecnica Electrolux l'apposita confezione di ugelli e sostituiteli come descritto nel seguente paragrafo.

## Bruciatori del piano di cottura

1. Rimuovete le griglie del piano di cottura.
2. Rimuovete i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Con una chiave a tubo da 7 svitate e togliete gli ugelli (Fig. 25) sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella "Caratteristiche dei bruciatori").

Per l'adattamento all'uso con gas città, dopo la sostituzione degli ugelli, montate le apposite gabbiette (Fig. 26 - gabbietta "A" con foro Ø 10 per i bruciatori semi-rapido e ausiliario, gabbietta "B" con foro Ø 16 per il bruciatore rapido).

4. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

## Bruciatore del forno

1. Rimuovete il fondo del forno (Fig. 27, lett. "A") che ricopre il bruciatore (Fig. 27 - B);
2. svitate le due viti (Fig. 28, lett. "C") che fissano il bruciatore del forno;
3. sfilate lentamente il bruciatore dal porta ugello (Fig. 29) assicurandosi che la boccola del bruciatore rimanga nella corretta posizione all'interno del bruciatore stesso; spostate con attenzione il bruciatore verso sinistra evitando ogni tipo di sollecitazione ai cavi di collegamento della candeletta (Fig. 29, lett. "E") e della termocoppia (Fig. 29, lett. "F");
4. svitate con l'apposita chiave da 7 mm l'ugello (Fig. 29, lett. "D") e sostituitelo con quello appropriato al nuovo tipo di gas (vedere la tabella "Caratteristiche dei bruciatori-Bruciatori del forno");
5. rimontate poi il tutto operando ripetendo le operazioni in ordine inverso.
6. sostituite la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco rete gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas, che trovate nel sacchetto degli iniettori a corredo.

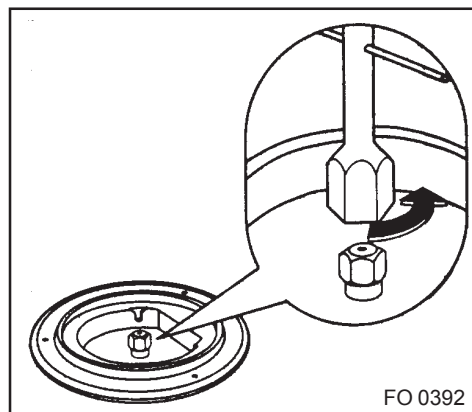


Fig. 25

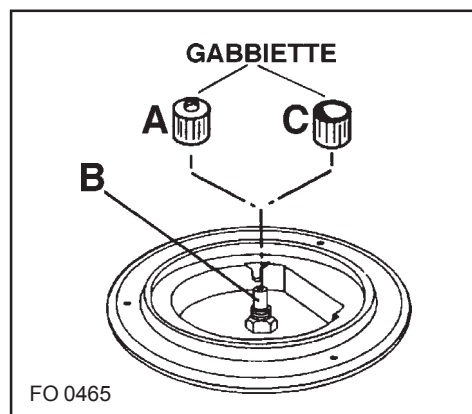


Fig. 26

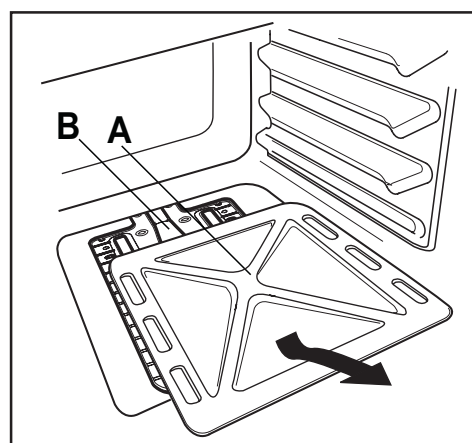


Fig. 27

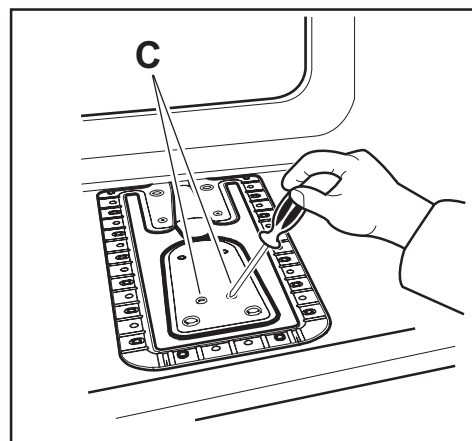


Fig. 28

## Regolazione del minimo

### Bruciatori del piano di cottura

1. Accendete la fiamma del bruciatore.
2. Portate il rubinetto sulla posizione di minima fiamma.
3. Estraete la manopola.
4. Agite con un cacciavite a lama sottile sullo spillo by-pass posto lateralmente all'asta del rubinetto o all'interno della stessa (vedi Fig. 30).

Se operate una trasformazione **da gas metano a gas GPL**, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass. Se invece operate una trasformazione **da gas metano a gas città**, svitatelo di circa 3/4 di giro.

Per passare **dal gas GPL al gas metano** svitare di 1/4 di giro, mentre per passare **dal gas GPL al gas città** dovete svitare di 1 giro.

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.

5. Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.
6. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

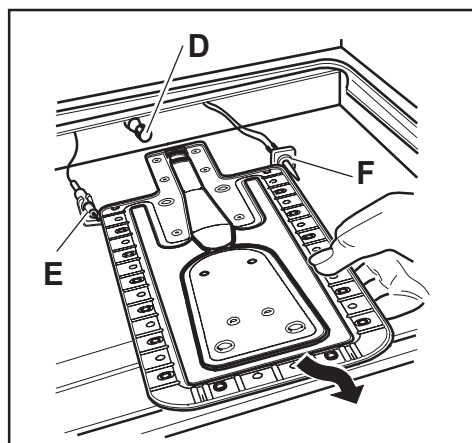


Fig. 29

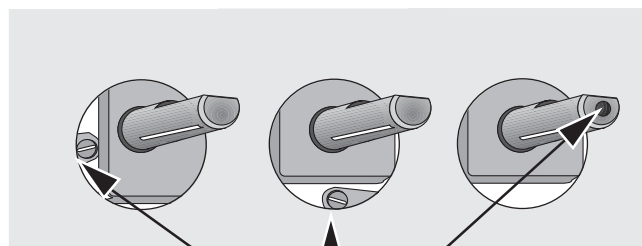


Fig. 30

Spillo by-pass  
per la regolazione del minimo

### Bruciatore del forno

Verificate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.



1. Accendete il bruciatore del forno e fatelo funzionare per circa 10 minuti sulla posizione di massima temperatura con la porta del forno chiusa.
2. Regolate la temperatura su 140°C (min.) circa.
3. Estraete la manopola del forno.
4. Agite con un cacciavite a lama sottile sullo spillo by-pass posto in alto a destra dell'asta del termostato (Fig. 31).

Se operate una trasformazione **da gas metano a gas GPL**, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass. Se invece operate una trasformazione **da gas metano a gas città**, svitatelo di circa un giro.

Per passare **dal gas GPL al gas metano** svitare di 1/2 giro, mentre per passare **dal gas GPL al gas città** dovete svitare di circa un giro e mezzo.

In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.

5. Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.
6. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.

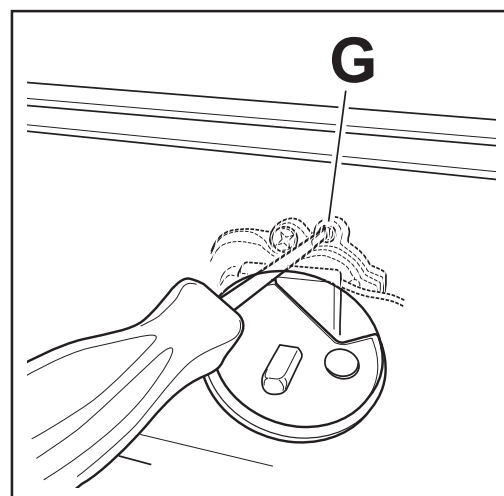


Fig. 31

## Sostituzione della targhetta di taratura

Terminate tutte le operazioni di adattamento dell'apparecchiatura al nuovo tipo di gas, sostituite la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco per l'allacciamento gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Questa targhetta si trova nella busta dei documenti di garanzia (o nella confezione di ugelli per il gas città disponibile presso i nostri Centri Assistenza).

# Inserimento tra mobili componibili

Nel caso di inserimento dell'apparecchiatura fra mobili componibili, rispettate le distanze indicate nella Fig. 32.



Con questo tipo di installazione (cioè secondo la classe 2 sottoclasse 1) impiegate per l'allacciamento gas solamente tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI-CIG 9891.

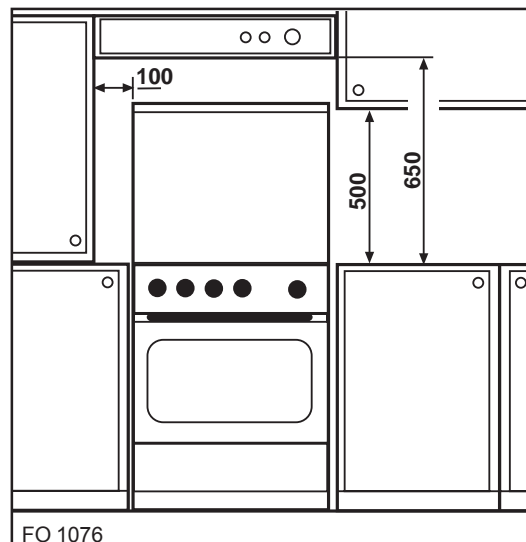


Fig. 32 FO 1076

Le dimensioni indicate sono espresse in millimetri.

## Collegamento elettrico



Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase.

Prima di effettuare l'allacciamento accertatevi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola),
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore,
- la presa o l'interruttore omipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Montate sul cavo di alimentazione di cui l'apparecchiatura è dotata, una spina normalizzata adatta al carico indicato sulla targhetta matricola e collegatela ad una adeguata presa di sicurezza.

Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

**Il cavo di fase di colore marrone** (proveniente dal morsetto «L» della morsetteria cucina) deve **sempre** essere collegato alla fase della rete di alimentazione. In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

## Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare cavi di tipo H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, di sezione adatta al carico; è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm dei cavetti di fase e neutro (Fig. 33).

Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

**La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

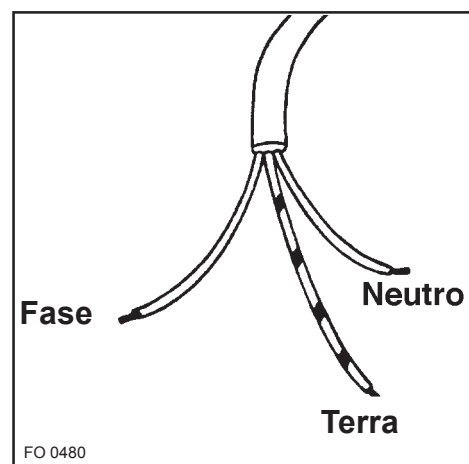


Fig. 33 FO 0480

 **From the Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*